

Vier lösungen für praktisches mahlen. für jede anforderung. Klare Linien schneiden den Raum und schaffen schräge Ebenen. Das sind die wichtigsten attraktiven ästhetischen Features dieser zeitgenössischen Serie. Das umfangreiche Farbangebot und die unterschiedlichen funktionalen Eigenschaften der 4 Modellvarianten ermöglichen eine perfekte Kombination mit sämtlichen La San Marco Kaffee- und Espressomaschinen sowie anderen Maschinen. 1 Modell, 4 Mahlscheiben-Varianten, 3 Aktivierungsarten (manuell, automatisch, mit Timer). Die Modelle SM 92 (Mahlwerke 64 mm) und SM 97 (Mahlwerke 84 mm) sind Dosiermühlen mit flachen Mahlwerken und haben funktionelle Merkmale, die eigens für die vollkommene Anpassung an die unterschiedlichen Verwendungszwecke entwickelt wurden: SM 92: manuelles Modell - SM 92T: Modell mit manuellem Timer – SM 92/A: Automatikmodell SM 97: manuelles Modell - SM 97/A: Automatikmodell. Die Modelle SM LK (gemischte konische Mahlwerke) und SM TK (konische Mahlwerke) sind automatische Dosiermühlen mit gemischten konischen (LK) und konischen (TK) Mahlwerken und haben funktionelle Merkmale, die eigens für die vollkommene Anpassung an einen hohen Kaffeeverbrauch entwickelt wurden. SM LK: Automatikmodell mit zwei flachen Mahlwerken von 84 mm und einem konischen Mahlwerk. SM TK: Automatikmodell mit konischen Mahlwerken.

Farbpalette. Die zahlreichen Farben, die serienmäßig oder auf Anfrage erhältlich sind, betonen in die Originalität der klaren Linien und das einzigartige Design. Dosiermühle/Maschine lassen sich perfekt mit jedem Einrichtungsprojekt kombinieren.

Neuer einstellring. Ring zur noch präziseren Regulierung der Körnung des gemahlenen Kaffees je nach Luftfeuchtigkeit, Mischung und Mahlscheiben. Verbesserte Ablesemöglichkeit der verschiedenen Einstellungen durch ein intuitiv erkennbares Schild, das mit einem Pfeil die korrekte Richtung zur Mahlstärkenregulierung anzeigt.

DOSER COFFEE GRINDERS

Quatre solutions pour une mouture pratique et adaptée à toutes les exigences. Des lignes nettes, qui coupent l'espace, créent des plans inclinés et donnent vie à une gamme de produits à l'impact esthétique attrayant et contemporain. Le vaste choix de couleurs et les caractéristiques fonctionnelles des 4 modèles permettent d'assortir parfaitement la gamme à toutes les machines à café La San Marco et non seulement. 1 modèle, 4 moutures différentes, 3 modes d'activation (manuel, automatique, minuteur).Les modèles SM 92 (meules de 64 mm) et SM 97 (meules de 84 mm) sont des moulins-doseurs à meules plates dont les caractéristiques de fonctionnement sont étudiées pour s'adapter parfaitement aux différentes exigences d'emploi : SM 92: modèle manuel - SM 92T: modèle avec minuteur manuel – SM 92/A : modèle automatique SM 97: modèle manuel - SM 97/A: modèle automatique Les modèles SM LK (meules combinées coniques) et SM TK (meules coniques) sont des moulins-doseurs automatiques à meules combinées coniques (LK) et coniques (TK), dont les caractéristiques de fonctionnement sont étudiées pour s'adapter parfaitement aux consommations élevées de café. SM LK: modèle automatique à deux meules plates de 84 mm et à une meule Conique SM TK: modèle automatique à meules coniques

Gamme de couleurs. La vaste gamme de couleurs disponibles, standard ou sur demande, exalte l'originalité de la ligne et le caractère unique du design et garantit la combinaison idéale broyeur-doseur/machine quel que soit le projet d'intérieur.

Nouvelle bague. Bague de réglage qui permet d'adapter, avec une plus grande précision par rapport au passé, la granulométrie du café moulu en fonction des conditions d'humidité atmosphérique, du mélange et du type de meule. Du point de vue esthétique, la nouvelle bague améliore la lisibilité des divisions du réglage grâce à une étiquette qui indique, avec une flèche, la bonne direction pour régler la granulométrie de la mouture. Du point de vue technique, le nouveau système permet de modifier la distance entre les meules avec une

DOSER COFFEE GRINDERS

Cuatro soluciones para una molidura práctica y adaptada a todas las exigencias

Líneas decididas, que cortan el espacio y crean niveles inclinados, dan vida a una gama de productos de impacto estético, atractivo y contemporáneo. La amplia selección de soluciones cromáticas y las diferentes características funcionales de las 4 variantes de modelos permite la perfecta combinación de la gama a todas las máquinas de café La San Marco pero no solo. 1 modelo, 4 variantes de molido, 3 modalidades de activación (manual, automática, con timer). Los modelos SM 92 (muelas 64 mm) y SM 97 (muelas de 84 mm) son molinillos dosificadores de muelas planas, dotados de características funcionales estudiadas para adaptarse perfectamente a las distintas necesidades de uso: SM 92: modelo manual - SM 92T: modelo con temporizador manual – SM 92/A: modelo automático SM 97: modelo manual - SM 97/A: modelo automático. Los modelos SM LK (muelas mixto cónicas) y SM TK (muelas cónicas) son molinillos dosificadores automáticos con muelas mixto cónicas (LK) y cónicas (TK) , dotados de características funcionales estudiadas para adaptarse perfectamente a los altos consumos de café. SM LK: modelo automático con dos muelas planas de 84 mm y una muela Cónica SM TK: modelo automático con muelas cónicas

Gama de colores. La amplia gama de colores disponibles, de serie o bajo pedido, exalta la originalidad de la línea y la unicidad del diseño y garantizan la combinación ideal molinillo dosificador/máquina en cada diseño de interiores.

Nuevo manguito. Manguito de regulación que permite adecuar, con mayor precisión respecto al pasado, la granulometría del café molido a las condiciones de humedad atmosférica, a la mezcla y al tipo de molinillo. Estéticamente el nueva manguito mejora la legibilidad de las subdivisiones de la regulación mediante una etiqueta intuitiva que indica con una flecha el sentido correcto para regular la granulometría de la molidura.

Durch das neue System lässt sich der Abstand zwischen den Mahlscheiben mit einer Genauigkeit im Hundertstel-Millimeter-Bereich anpassen; dadurch lassen sich flüchtige Substanzen noch effizienter extrahieren und das Ergebnis ist ein aromatischer Kaffee von hervorragender Qualität.

- 1) **Elektronisches Steuergerät, das den Start und das Anhalten der Mahlung steuert.**
2) **Einstellung der Mahlzeit: 30, 50, 80, 120 Sekunden**
3) **Einstellung der Neustartzeiten: 6,12, 18, 24 Entnahmen**
4) **Regulierung des Dosis von 5 bis 9 gr.**
5) **Fassungsvermögen des Dosierers 250 gr. mit (bei den Automatikmodellen) automatischem Stoppsystem**
6) **Zählwerk der Dosierungen**
7) **Kaffeestopfer in zwei austauschbaren Ausführungen**
8) **Trichterfassungsvermögen 1,2 Kg**
9) **Halterung Universal-Filtertasse**
10) **4 Arten von Mahlscheiben: flache Mahlscheiben (64 und 84 mm) gemischten konischen und konische Hochleistungs-Mahlscheiben**

- SONDERZUBEHÖR**
11) **Regulierung des Dosis von 6 bis 10 gr.**

précision au centième de millimètre, pour permettre une extraction plus efficace des substances volatiles et ainsi obtenir un café au profil aromatique excellent.

- 1) **Centrale électronique contrôlant la mise en marche et l'arrêt de la mouture**
2) **Réglage de la durée de mouture: 30, 50, 80, 120 secondes**
3) **Réglage de la mise en marche: 6, 12, 18, 24 prélèvements**
4) **Réglage du dosage de 5 à 9 g.**
5) **Capacité du doseur de 250 g. Avec système d'arrêt automatique (sur les modèles automatiques)**
6) **Compteur de doses**
7) **Pressoir selon deux versions interchangeables**
8) **Capacité trémie 1,2 Kg**
9) **Support porte-filtre universel**
10) **4 types de meules : professionnelles plates de 64 et 84 m, combinées coniques et coniques hautes performances**

- EN OPTION**
11) **Réglage du dosage de 6 à 10 g.**

Técnicamente, el nuevo sistema permite variar la distancia entre el molinillo con cuidado al centésimo milímetro, permitiendo una extracción más eficaz de las sustancias volátiles para obtener un café de perfil aromático excelente.

- 1) **Central electrónica que controla el arranque y la parada del molido**
2) **Regulación tiempo de molido: 30, 50, 80, 120 segundos**
3) **Regulación configuraciones de arranque: 6.12, 18, 24 extracciones**
4) **Regulación de la dosis de 5 a 9 g.**
5) **Capacidad del dosificador de 250 g. con sistema de parada automática (en los modelos automáticos)**
6) **Numerador contador de dosis**
7) **Apisonador en dos versiones intercambiables**
8) **Capacidad tolva 1,2 Kg**
9) **Soporte copa portafiltro universal**
10) **4 tipos de molinillos: profesionales planas de 64 y 84 mm, mixto cónicas y cónicas de altas prestaciones**

- OPCIONAL**
11) **Regulación de la dosis de 6 a 10 g.**

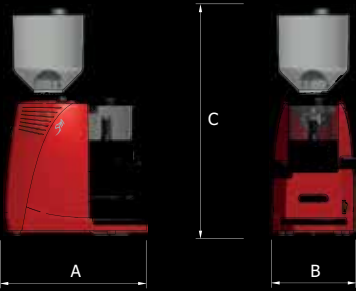
DOSER COFFEE GRINDERS

Dati tecnici / Technical data

Modello Model Modèle Modell Modelo	Velocità motore / giri/min Motor speed / RPM Vitesse moteur / tours/min Drehzahl motor / Upm Velocidad motor / giro/min	Potenza assorbita (w) Motor power (w) Puissance moteur (w) Motor-leistung (w) Poteicia motor (w)	Capacità macinazione Kg/h Grinding capacity Kg/h Capacité de mouture Kg/h Mahleistung Kg/h Capacidad de molidura Kg/h	Tipo di macchina Type of grinders Type de broyeurs Art der mahlstaine Tipo de muelas	Dimensione macine ømm Grinder size ømm Dimension broyeurs ømm Größe der mahlstaine ømm Dimension muelas ømm	Velocità macine giri/min Grinder speed RPM Vitesse broyeurs tours/min Mahl-geschwin-digkeit Upm Velocidad muelas giro/min	Emissione sonora dB A Noise level dB A Émission sonore dB A Schall-pegel dB A Emisión sonora dB A	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg) Gewicht (Kg) Peso (Kg)
SM 92 MANUAL	1350	350	8,5	Piane Flat Plats Flach Planas	64	1350	72	13,8
SM 92 T MANUAL TIMER								
SM 92 A AUTOMATIC								
SM 97 MANUAL	880	460	13	Piane Flat Plats Flach Planas	84	880	69	13,8
SM 97 A AUTOMATIC								
SM LK AUTOMATIC	660	440	13	Miste Mixed Mixtes Gemischt Mixtas	84	660	73	18,6
SM TK AUTOMATIC	1350	650	18	Coniche Conical Coniques Konisch Cónicas	/	400	68	17

DOSER COFFEE GRINDERS

Dimensioni / Dimensions

Modello Model Modèle Modell Modelo			
	A mm	B mm	C mm
SM 92 SMART INSTANT INSTANT	200	355	570
SM 97 SMART INSTANT INSTANT	200	355	570
SM TK SMART INSTANT INSTANT	200	355	610